

Takahe v2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **10**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (16.7%)	75 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	20 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	40 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	7 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---